



RONC DI BIANCA

ROSAZZO

CHARDONNAY

Vitigno

Chardonnay

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Zuccheri

Secco

Denominazione

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Terreno

Marna eocenica, argilla

Sesto d'impianto

Guyot, capovolto

Epoca di vendemmia

La vendemmia varia in funzione delle condizioni climatiche che si verificano durante l'anno, normalmente avviene nella prima decade di settembre.

Modalità di raccolta

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo l'arrivo in cantina, l'uva viene prima diraspata e poi pressata in modo soffice; il mosto così ottenuto viene chiarificato a freddo per circa 24 ore mediante decantazione statica e separato dalla feccia primaria; successivamente si avvia la fermentazione alcolica per mezzo di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati ad una temperatura controllata di 16-18°C.

Affinamento

A fermentazione alcolica terminata, il vino matura sulle proprie fecce "nobili" fino al mese di maggio successivo alla vendemmia, periodo in cui avviene l'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Dal colore giallo paglierino carico.

Al naso si presenta fruttato con sensazioni fresche e complesse, dai profumi molto tropicali che ricordano l'ananas, la banana.

Al gusto esprime sensazioni dolci e nello stesso tempo consistenti, complesse, cremose.

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo o accompagnato ad antipasti freddi e caldi, ma si sposa bene anche con molti piatti di pesce in genere oppure con risotti e primi importanti.

Temperatura di servizio

Da servire a 12°C

AZIENDA AGRICOLA ANZOLINI SIMONE

VIA E. LODI 3 FRAZ. ROSAZZO 33044 MANZANO UDINE T/F 0432 759696

C.F. NZL SMN 71C03 C758P P.I. 02536320308